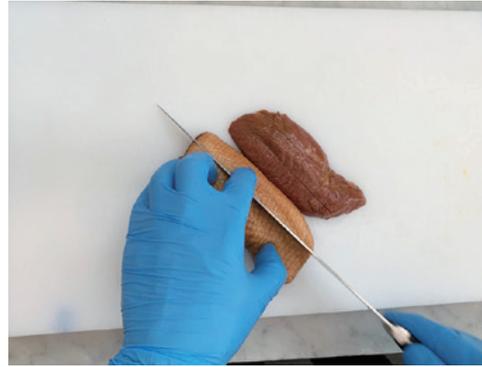


# コンカドーロ料理長が教える おうちで楽しむマルシェなサラダ

## Part I. スモーク鴨とフルーツのメリメロ



①材料・調味料をそろえます。



②鴨スモーク肉を切ります。  
鴨スモーク肉がない場合は、お好みでハムでも構いません。  
スモークされている方が風味が増します。



③鴨スモーク肉は約 1.5cm くらいの角切りにします。  
この肉からは塩味がにじみでるので、調味料に塩は使用しません。



④パイナップル 1/8 本も鴨スモーク肉と同じ位の大きさに揃えて切きましょう。



⑤リンゴ 1/2 個も同様に角切りにします。



⑥切った材料は、全てボールにまとめておきましょう。



⑦キウイ 1 個も同様に角切りにします。  
柔らかい材料はあとに切っていきます。



⑧イチゴ 3 粒は 4 等分に切ります。  
盛り付け最後にふりかける準備をします。

# コンカドーロ料理長が教える おうちで楽しむマルシェなサラダ Part I. スモーク鴨とフルーツのメリメロ



⑨ オレンジドレッシング。100%オレンジジュース 25cc、フレッシュオレンジジュース25cc、フレッシュレモンジュース 10cc、オレンジゼスト（皮）一摘みあわせ、サラダオイルと混ぜます。



⑩ ⑥にオレンジドレッシングを入れて混ぜ合わせます。



⑪ ロメインレタス 3 枚を切ります。



⑫ トレビス 2 枚を切ります。



⑬ ⑩に切ったロメインレタスとトレビスをいれます。



⑭ オレンジドレッシングと具材が絡まるように混ぜます。



⑮ 大き目のお皿にこんもり盛り付け、オレンジドレッシングをかけます。



⑯ いちごと缶詰めみかん 6 個をのせて、オレンジゼストをふりかけたら出来上がり。オレンジの香りが爽やかで、彩りも鮮やかなメリメロサラダ完成です。お好みのアレンジで、胡椒をふったり、チーズをのせても美味しく召し上がって頂けます。